



太陽の勢いを感じて

Mochimaru Shokuhin

株式会社持丸食品
東京都大田区仲池上 2-27-3
TEL : 03-3755-3101
FAX : 03-3755-3105

モロヘイヤ (静岡)

すっかり日本でもおなじみとなったモロヘイヤ、豊富な栄養に恵まれた夏の健康野菜です。エジプトではスープにしてよく飲まれており、弱った胃や粘膜を助け、かのクレオパトラも美容の為、好んでとっていた食材といわれています。



イエルバ・ブエナ(千葉)

人気のカクテル、モヒートのミントといえば日本ではスペアミントが使われていますが、本場キューバのモヒートといえばこの「イエルバ・ブエナ」が使用されています。野性味と若々しい青い香りに溢れていて明らかにスペアミントとは異なる味わいを感じます。



ハラペーニョ (千葉・沖縄)

パンチの効いた辛さで、緑のタバスコの原料としても有名なハラペーニョ。メキシコ料理、エスニック料理には欠かせないトウガラシです。



赤ラディッシュの新芽(岐阜)

イタリアのピンクラディッシュの種から栽培されるラディッシュのシュプラウト。味も爽やかな辛みで、軽やかな薄紅色の色合いは華やかなイメージを演出してくれるでしょう。



ミニトマト「ラブリーさくら」(長野)

ラブリーさくらは、デザートミニトマトというキャッチがついているミニトマトです。甘みと酸味が程よく調和したこのトマトは小さいながらもバランスの良い味わいで、口に含むことで印象も強くなっていくことでしょう。ギュッとした実からさわやかな甘みが広がります。

